



# Gerente de Osaki aseguró que el "Arroz Gracias" no es sinónimo de clasismo

Nacional 24 Sep 2019 - 10:35 AM

Por: \* Redacción Nacional

El restaurante Osaki creó un platillo dirigido a porteros, personas del servicio, conductores, niñeras, o cualquier otra persona a quien se quiera agradecer. Varias personas calificaron el hecho como un acto discriminatorio.



Pollo molido salteado al wok, con hierbas frescas. Servido sobre arroz crujiente con maduritos fritos y huevo pochado. / Osaki



“Arroz Gracias”. Un platillo que cuesta \$8.500 y está dirigido exclusivamente a porteros, personas del servicio, niñeras o cualquier otra persona a quien quiera agradecer.

De acuerdo con el restaurante, este es un plato “para que tenga la oportunidad de compartirlo y agradecerle a las personas que, con su trabajo, cuidan y garantizan su seguridad y bienestar”.



**Gloria S Esquivel G**  
@gsesquivel

Mientras tanto en el clasismo bogotano más rancio y asqueroso:



**¿QUÉ ES?**

Un plato para que tenga la oportunidad de compartirlo y agradecerle a las personas que, con su trabajo, cuidan y garantizan su seguridad y bienestar.

**¿PARA QUIÉN?**

Para porteros, personas del servicio, conductores, niñeras, o cualquier otra persona a quien quiera agradecer.

**¿QUÉ TIENE?**

Pollo molido salteado al wok, con hierbas frescas. Servido sobre arroz crujiente con maduritos fritos y huevo pochado.

**PÍDALO AL FINALIZAR SU PEDIDO  
EN: WWW.OSAKI.COM.CO**

2.588 9:06 - 23 sept. 2019

[1.227 personas están hablando de esto](#)

A raíz de estas declaraciones varias personas calificaron el plato como clasista y discriminatorio porque está dirigido a una clase trabajadora en específico y por eso su precio es menor. Un platillo cuesta normalmente \$25.000.

## Lea: Indignación por discriminación a un cantante campesino en restaurante de Medellín

“Esto no es un plato que se dé en el restaurante. Es un plato exclusivo de



un menu para agradecer a aquellas personas que se esmeran por nuestro bienestar”, explicó Noel Ramírez, gerente de la cadena de restaurantes Osaki, a Blu Radio. Asimismo, aseguró que el plato no es clasista ni mucho menos discriminatorio, al contrario, lo que quería generar el restaurante era un acto de agradecimiento a esas personas.



**GABRIEL SOLANO.**  
@GABRIELSOL88

Habrà algo más ridiculo un fin de semana que hacerle fila a un restaurante en cualquier zona de bogota... eso denota arribismo, estupidez y bajo amor por el tiempo en familia 50 minutos pra una mesa y comer de afán.... Osaki

2 13:31 - 23 sept. 2019 · Bogotá, D.C., Colombia

[Ver los otros Tweets de GABRIEL SOLANO.](#)

“Esto no es un plato hecho con ingredientes distintos a los que usamos en el restaurante. Un arroz similar a Arroz Gracias debe estar al orden de los 26.000 pesos. Lo único que quisimos es que las personas que van al restaurante lleven un plato de agradecimiento a quienes los cuidan”, indicó el gerente.

El restaurante publicó un comunicado en sus redes sociales en el que afirmó que “no es la primera vez que el Arroz Gracias es objeto de controversia. Este plato, que lo venimos vendiendo desde finales de 2018, ha generado comentarios a favor y en contra, y nos vemos en la obligación de revisar la manera cómo lo estamos comunicando”.

En el documento pone de manifiesto que seguirá con este tipo de iniciativa, porque “es mucho más discriminatorio pasar por el frente de nuestros colaboradores con pedidos de comida y no tener un gesto de cariño y agradecimiento con ellos”.



Gracias por sus comentarios:

## Osaki

Queremos agradecer los comentarios positivos y negativos que han hecho en nuestras redes. No es la primera vez que el Arroz Gracias es objeto de controversia. Este plato, que lo venimos vendiendo desde finales de 2018, ha generado comentarios a favor y en contra, y nos vemos en la obligación de revisar la manera cómo lo estamos comunicando.

Es posible que a algunas personas, la manera cómo lo hemos comunicado, les pueda parecer que no es lo suficientemente clara o incluso que estemos comunicando lo contrario a lo que nos imaginamos cuando creamos este plato. Lo que no queremos dejar de hacer es continuar con iniciativas como esta. Creemos que tal y como ocurre en muchas ocasiones, es mucho más discriminatorio pasar por el frente de nuestros colaboradores con pedidos de comida y no tener un gesto de cariño y agradecimiento con ellos.

¿De dónde nace esta idea? De ver cómo en nuestras vidas hay personas absolutamente valiosas, que son parte de nuestro día a día y que en ocasiones no les agradecemos lo suficiente. Nos parece que una buena forma de agradecer siempre es por medio de la comida. Y proponemos hacerlo con un plato que vendemos a costo y que está hecho con los mismos ingredientes de cualquiera de nuestras preparaciones.

¿Cuántas veces hemos hecho pedidos de comida deliciosa y no la compartimos con ellos? Seguramente hay muchas personas que dentro de su domicilio incluyen algún plato para ellos y muchas que no lo hacen, por el costo mismo de nuestras preparaciones. A los que lo hacen, los felicitamos y les agradecemos por hacerlo. A los que no, creemos que esta es una buena forma de agradecer sin que sea tan costoso. Este gesto de agradecimiento no nos exime a nosotros ni a nuestros clientes de las obligaciones que tenemos como personas o como empresas con nuestros colaboradores. Arroz Gracias es un gesto de agradecimiento.

Gracias a los que en medio de la tormenta han hecho más llevadera esta lluvia de críticas con comentarios jocosos. A todos ustedes y también a los que han entendido la motivación detrás de esta iniciativa: Gracias. A todos ustedes también los invitamos a dar las gracias (desde sus posibilidades) por medio de la comida.

309 13:52 - 23 sept. 2019

[448 personas están hablando de esto](#)

## Temas relacionados

Osaki Discriminación restaurante Arroz Gracias Bogotá

## o Comentarios



## Le puede interesar

Enlaces Promovidos por Taboola

Puede que te sorprendan los precios de los cruceros en Santiago De Cali

